

Good food in the mountains and along the sea

海山 山海

キッチン&バル

Carefully selected kitchen and bar


海山キッチン&バル ワインと海山のマリアーージュ

グランデュオ 3.15~3.22
立川店 !!

やまなし やまくち しずおか

JR 中央線立川駅 グランデュオ口すぐ 1F
10:00~20:00 イベントマルシェ
最終日 3.22 は 19:00 まで



この企画は  **ワインをたのしもう!** **ロヤン・生活** がプロデュースしています。



海山キッチン&バル ワインと海山の マリアージュを楽しむ



日本原産のマスカットベリーAと
醤油との驚くべきマリアージュを楽しむ。



海山キッチン&バル ワインと海山の マリアージュを楽しむ

マリアージュ体験してみよう

日本の葡萄で日本であつたワインは、
日本の醤油や味噌だけでなく、日本の
海山の食材と相性が良いのです。





海山キッチン&バル ワインと海山の マリァージュを楽しむ

春の食材でロゼワインを楽しみませんか

春はロゼが一番美味しい季節





海山キッチン&バル ワインと海山の マリアージュを楽しむ



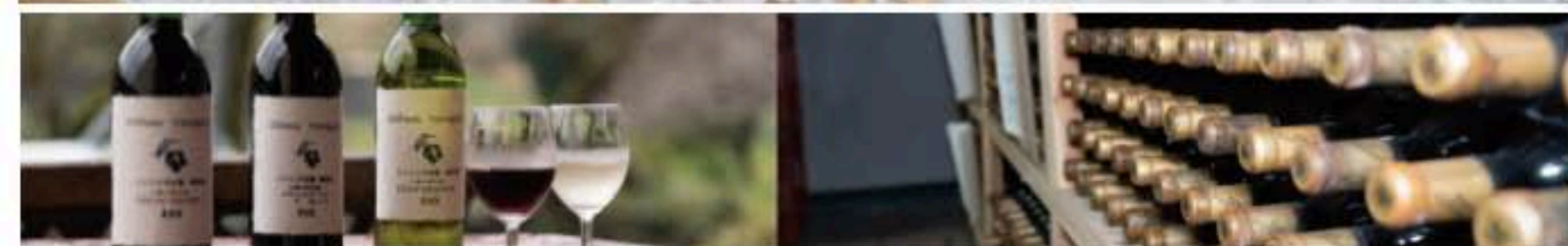
世界に認められた甲州種ワインと
魚介の食材でベストマリアージュを楽しむ



海山キッチン&バル ワインと海山の マリアージュを楽しむ



農業と共に生きる酒蔵





海山キッチン&バル ワインと海山の マリアージュを楽しむ

PANCOPPE

山口の大人気商品東京初上陸!!

山口県周防大島生まれのスイーツ「パンコッペ」
ふわふわのコッペパンに、軽い口溶けの豊潤生
クリームが溢れるほどに詰まっています。





海山キッチン&バル ワインと海山の マリアージュを楽しむ

下関ふく百花
楽とら本店



下関のふぐをもっと手軽に、身近に味わってほしい」という思いから、下関のふぐ卸問屋が生み出したコンフィ。
新鮮な「とらふぐ」を、熟練の料理人が「オリーブとあおさバター」と「明太子といぶりがっこ」の2種類に仕上げている。
ご飯の供はもちろん、ワインや日本酒のアテ、パスタの具材に。

NEW



ふくフレンチ

FUKU FRENCH

ふくオイル漬け

ふくの本場
下関の職人
フレンチ
シェフ

いぶりがっこ 明太子 オリーブ 青さバター





海山キッチン&バル ワインと海山の マリナーージュを楽しむ



ワインと合う

とっておきの

「おつまみ」

大好きなお酒に合う

私だけのお気に入りおつまみ

燻製かまぼこ



宇部がま

お土産や贈答に

必ずといって良いほど

購入されている

地元では有名な商品。

初めてお召し上がりになった

方から必ず「美味しかった」

評されるかまぼこ。

昭和三十三創業から守り続け

てきた、魚本来の旨みと甘み

に満ちた味は、永く地元で愛

されて参りました。

是非、最初のひと口は、

何もつけずに、そのま

ま生でお召し上がり

ください。





海山キッチン&バル ワインと海山の マリナーージュを楽しむ



餃子専門店

ろまいもん

空海





海山キッチン&バル ワインと海山の マリァージュを楽しむ



塩辛・海鮮珍味の専門店
駿河屋賀兵衛
駿河屋賀兵衛



盛り付けや食器のチョイスが見て楽しいです
お酒やごはんが進みます
マイルドで優しい味がたっぷり♪本家に着たにもオススメです!

骨香雪 海の味と鯉骨のコリコリ
海苔いか刺身 味噌×14海苔! 香りがいい
虎金 可成りの塩辛 可成りの旨みがある
お酒やごはんが進みます
マイルドで優しい味がたっぷり♪本家に着たにもオススメです!

こだわりの塩辛は全60種類!!!!

お酒やごはんが進みます
マイルドで優しい味がたっぷり♪本家に着たにもオススメです!

お酒に詳しくなくても、オススメなほど親身に教えてくれます
官崎景のワイン

死神

お酒に詳しくなくても、オススメなほど親身に教えてくれます
官崎景のワイン

日本のワインや昔ながらの日本酒など、お酒にもこだわりのマリァージュ

バケット、ごはん、巻き物にはお茶漬けにしても味わえるのが Good!!

お酒に詳しくなくても、オススメなほど親身に教えてくれます
官崎景のワイン



海山キッチン&バル ワインと海山の マリアージュを楽しむ



修善寺の竹林



修善寺プリン



修善寺抹茶プリン



フルーツプリン

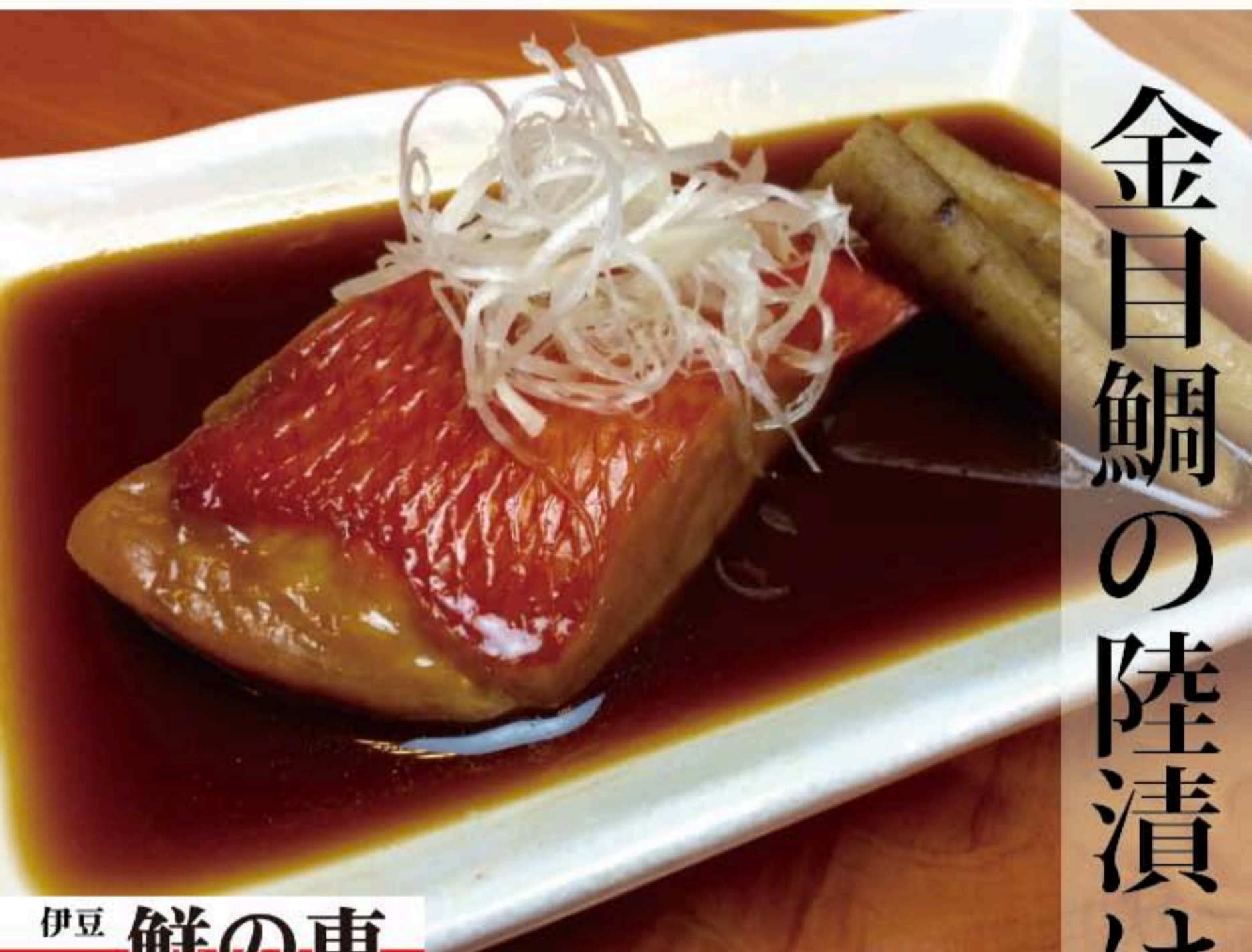


大人のラム酒プリン





海山キッチン&バル ワインと海山の マリナーージュを楽しむ



金目鯛の陸漬け

伊豆 稲取 **鮮の恵**



伊豆の干物